

# 上越の新名物に！

「上越ならではの新たな産品」が誕生しました

「上越ならではの新たな産品」とは

上越の資源を活用した新名物を、農・商・工業の事業者と市民の皆さんと共に作り上げていく取り組み。「米、大豆」を使った産品を公募し、116件のアイデアから候補を絞り込み、地元事業者や専門家と研究、開発した4商品です。

■問合せ…上越ものづくり振興センター(☎025-522-2666)

ご確認ください。

販売状況は、各店舗にてご確認ください。

米や大豆など上越の食材を使った、上越ならではのこんな名物を作りたいたい！そんな市民の皆さんからのアイデアをもとに、市内の飲食店やお菓子屋さんが商品開発に取り組んだ「上越ならではの新たな産品」がついに完成し、販売を开始します。皆さんの力で上越の新名物に育てましょう。

上品で控えめな甘さが上越の味

## 米粉バウムクーヘン



山川製菓店(中央3)



御菓子処ほそ山(平成町)

上越産コシヒカリの米粉を使い、バウムクーヘンに仕上げました。甘さ控えめで上品な味をお楽しみください。

香ばしい香りとはろ苦さが大人の味

## 焙煎玄米シリーズ

焙煎玄米カンパニユ



やさいのひ(春日山町2)

玄米ダコワーズ



パティスリー・フルール(本町5)

玄米ショコラ



パティスリー・リ・リ(富岡)

上越産コシヒカリの玄米を焙煎した米シリアルをスイーツやパンに使用しました。玄米なので栄養価が高くてヘルシーです。香ばしくてちよっとほろ苦い、おいしい逸品です。

肉を使わずヘルシー

## 豆腐カツ



妙高サンシャインゴルフクラブ  
レストラン(中郷区江口)  
※営業は、4月～11月

上越産大豆を使った豆腐を油で揚げて豆腐カツに仕上げました。衣には自然薯じねんじよを使い、サクツとした食感が楽しめます。

提供店舗の情報、メニューの紹介、価格、使用食材などの詳しい情報は、市ホームページをご覧ください。